

# Lechón de Navarra



Nace una nueva marca de calidad certificada

La consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Begoña Sanzberro, presentó el pasado 21 de mayo de 2010 la **Certificación de Calidad en Producción Integrada "Lechón de Navarra"**, desarrollada por el citado departamento en colaboración con sus empresas públicas ITG Ganadero e ICAN. El acto de presentación tuvo lugar en la Bodega Quaderna Vía de Estella donde, a continuación, se sirvió a los periodistas asistentes y representantes de los restaurantes navarros una comida-degustación del producto.

Seis ganaderos, el Gobierno, comercializadores y 25 carnicerías se dan la mano para poner en marcha este proyecto y ofrecer al consumidor un producto de sabor y jugosidad diferenciada.

Otros seis ganaderos están en proceso de certificación y próximamente se sumarán a la oferta de esta marca.

Este nuevo producto viene a apoyar la viabilidad de las pequeñas explotaciones ganaderas navarras en un momento de crisis del sector, con una marca que puede ayudarles a comercializar mejor sus productos.



Además, el proyecto supone recuperar una raza autóctona del pirineo occidental que actualmente se encuentra en peligro de extinción, la llamada "Pío negro".

en el acto de presentación oficial del Lechón de Navarra, la consejera estuvo acompañada por Agustín Poblador, jefe de la Sección de Producción Animal del Dpto. de Desarrollo Rural y Medio Ambiente. Además, también participaron en el acto integrantes del sector ganadero, carnicero, distribuidor y comercializador del producto, así como representantes del mundo de la gastronomía y la restauración. En concreto, asistieron el ganadero Francisco Urabayen, los comercializadores Luis Miguel Arraztoa (de la zona norte) y Ernesto Chocarro (de Tierra Estella) y el carnicero Juan Carlos Mañu, de Carnicerías Ascarza. También estuvieron presentes los responsables de las empresas públicas ITG Ganadero e ICAN, que han desarrollado este proyecto conjuntamente con el Departamento.

El Lechón de Navarra se puede encontrar hoy **en 25 carnicerías de la Comunidad Foral**. Participan inicialmente en la certificación un total de **6 explotaciones, en las**



que se crían 420 cerdas y hay, por el momento, otras 6 ganaderías que han cursado peticiones y se encuentran en proceso de certificación.

La consejera Sanzberro, en su intervención, destacó que Navarra, por su pequeño tamaño, no puede competir en volumen de producción, con lo que su estrategia de debe estar basada en las marcas de calidad y en la diferenciación, cada vez más demandada por los consumidores. Por eso, dijo, la Comunidad Foral realiza una firme apuesta por la producción integrada y las marcas de calidad, que suponen **"un importante esfuerzo económico y de trabajo para los productores, consumidores y Administración"**.

El lanzamiento de "Lechón de Navarra" viene motivado por la demanda de este producto y la necesidad de apoyar a las pequeñas explotaciones.

**N**uevo producto que viene a satisfacer la demanda de los consumidores y a apoyar la viabilidad de las pequeñas explotaciones ganaderas

El nacimiento de esta marca está motivado por la gran tradición de consumo de este animal que existe en la Comunidad Foral (60.000 lechones sacrificados



en 2008) y por la gran demanda por parte del consumidor de marcas de calidad que cumplan criterios de bienestar animal y respeto al medio ambiente. Por otra parte, la certificación y la trazabilidad garantizan un precio justo al ganadero por su producto, lo que puede contribuir a paliar la difícil situación económica de las explotaciones rurales de pequeño tamaño.

Durante la presentación, se hizo hincapié en que **el Lechón de Navarra es un producto totalmente "específico" a diferencia del tradicional gorrín**, puesto que se trata de una raza seleccionada y criada únicamente para su venta como tal. El lechón debe pesar menos de siete kilos en canal, tener una edad inferior a 35 días y debe ser amamantado hasta su sacrificio.

## Características específicas del "Lechón de Navarra" y proceso de selección

Este proyecto supone **recuperar una raza en peligro de extinción**, además de poner en el mercado un producto nuevo de calidad garantizada.

El Lechón de Navarra tiene una **genética especial**, mezcla de raza Pío Negro (un 50%), Landrace (25%) y Large White (25%). El cerdo Pío Negro es una raza autóctona que se conserva en Baztán y en la Baja Navarra (Aldudes); y las razas Landrace y Large White se distinguen por su buen carácter maternal (esto quiere decir que tienen buena fertilidad, alto número de crías por parto y gran producción de leche). La identificación del animal se realiza con dos crotales, uno en cada oreja, donde queda acreditada la trazabilidad.

Detrás de este marca hay un **largo proceso de estudio para conseguir un lechón seleccionado, de gusto suave y carne jugosa y tierna**. El trabajo de campo fue realizado por los técnicos de ITG Ganadero y del Instituto de Calidad Alimentaria (ICAN). Posteriormente, se ha estudiado la opinión de los consumidores, carniceros y restauradores, concluyendo que la raza Pío Negro era la más aceptada. Para concluir, se estableció la producción integrada como forma idónea de producción, un sistema equilibrado que está a medio camino entre la producción convencional y la ecológica.

**VIVEROS  
TIRSO  
AGUIRRE**

viveristas especializados en arboles frutales



**OLIVOS:** Arbequina IRTA i-18, Arróniz, Empeltre, Redondilla de La Rioja, Royuela de La Rioja, Hojiblanca, Manzanilla Fina, Negral de Sabiñán, Gordal Sevillana.

**ALMENDROS:** Guara, Ferrañes, Ferraduel, Lauranne, Soleta (R), Belona (R).

**PERALES:** Conferencia, Blanquilla, Rocha, Abate Fetel, Ercolini, Willians, Limonera. etc.

**MANZANOS:** Gala Schniga (R), Fuji Kiku-8 Brak (R), Golden, Reineta Blanca y Gris, etc

**CIRUELOS:** grupo REINA CLAUDIA.

**CEREZOS, ALBARICOQUEROS:** Novedades.